

Vypečený králík

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- králík 1 ks
- česnek 1 ks
- masox 1 kostka
- mletý zázvor 2 špetka
- slanina 100 g
- tymián 1 snítka
- špagety 1 balení
- cibule 2 ks
- sušené houby 100 g
- červené víno 1 lžíce

Doba přípravy: 220 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka pokud možno den předem prosolíme, prošpikujeme slaninou, okořeníme zázvorem a necháme obloženého bylinkou spát. Druhý den vyškváříme v pekáčku kostičky špeku, na ně položíme králíka přikrytého slaninou a schováme do vyhřáté trouby. Pak ztlumíme žár a přiklopíme . Houby povaříme v masoxu, a když se králík začne připalovat, tak ho tím podlijeme. Po hodině k masu přidáme nasekané cibule, česnek a trochu čerstvého zázvoru. Podlijeme bílým vínem. Za půl hodiny odklopíme, přidáme zvolenou bylinku, eventuálně kousek másla a necháme zčervenat. Podáváme s bramborovým knedlíkem nebo s kaší, hojně přelité vzniklou omáčkou, protože o ní to je!

